Bonjour, bienvenue sur Podcast Francais Facile. Je **vais** vous lire aujourd’hui la recette de la **soupe** au potiron.

Je **vais** lire ce texte deux fois : une fois lentement et une fois à vitesse normale.  
C’est parti.

La recette de la **soupe** au potiron est une recette très simple, mais vous **avez** besoin d’un **mixer.**

Pour faire une bonne soupe au potiron, **prenez** un quart de potiron, un **oignon,** un demi **litre** de lait, 25 **grammes** de beurre,1 bouillon cube, un peu de sel et du poivre.

Coupez l’**oignon** finement puis coupez le potiron et faites revenirl’oignon avec **du** beurre à feu doux. Il faut que l’**oignon** caramélise un peu. Quand l’oignon a légèrement changé de couleur, **ajoutez** le potiron et **mélangez**.

Quand le potiron **a changé** de couleur (il doit devenir orange foncé, presque marron), ajoutez un peu d’**eau** et le bouillon cube.  
Après avoir ajouté le bouillon cube, laissez chaufferà feu moyen pendant **10** minutes.

**Ensuite**, éteignez le feu.

Ajoutez 20 centilitres de **lait**, mélangez et laissez refroidir.  
Une fois que votre préparation est froide, vous pouvez la **passer** au mixer.

A la fin, **ajoutez** le reste de lait et **chauffez** votre soupe à **feu** doux dans une casserole. N’oubliez pas de **saler** et de **poivrer** à votre goût.

On peut aussi ajouter un peu de persil frais et de la **crème** fraîche au moment de servir.

Vous **pouvez** manger cette soupe **chaude** en hiver, mais si vous habitez un pays chaud, vous pouvez aussi la **déguster** très **froide**, c’est excellent. **Bon** appétit.  
Je vais lire ce texte à vitesse normale.

Voilà, c’est tout pour aujourd’hui. Je vous rappelle que vous pouvez écouter et lire d’autres podcasts en français facile sur notre site :

[www.podcastfrancaisfacile.com](http://www.podcastfrancaisfacile.com/)  
Merci et à bientôt.